

Pasta jajeczna z awokado w chlebowych babeczkach



Składniki

2 szt. - Jajko
1/2 szt. - Awokado
1/2 szt. - Czerwona cebula
1 łyżeczka - Tahini
sól i pieprz
sok z cytryny
Chleb pełnoziarnisty
1 łyżeczka - Oliwa
Natka pietruszki
Listki bazylii

Opis wykonania

Nietypowy sposób na podanie kanapek - chlebowe babeczki zaskakują wyglądem, a pasta jajeczna z awokado stanowi pyszne i zdrowe wypełnienie.

Przygotować chlebowe babeczki: odkroić skórkę z dwóch kromek chleba i delikatnie rozwałkować każdą kromkę, spłaszczając ją. Pozostałą kromkę pokroić w kostkę, skropić oliwą, doprawić solą i pieprzem.

Blachę do pieczenia muffinek wysmarować oliwą (2 dołki). Rozwałkowany chleb przełożyć do formy, dociskając boki i spód. Pokrojone grzanki umieścić na blaszce do pieczenia. Wszystko wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni na około 10 minut.

Przygotować pastę: jajka ugotować na twardo, obrać i ostudzić. Pokroić je z grubsza, przełożyć do blendera razem z awokado, sokiem z cytryny, tahini, solą i pieprzem. Zmiksować na pastę (kawałki jajek mogą zostać niezmiśowane). Cebulkę bardzo drobno posiekać i przełożyć do pasty, wymieszać. Dodać posiekaną natkę pietruszki.

Podpieczone babeczki chlebowe wyjąć z foremki. Wypełnić je pastą i posypać grzankami. Udekorować świeżą bazylią.